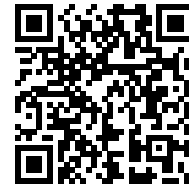


# Gedimino sapnas

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2016-12-17 19:39:50  
Receptas modifikuotas: 2023-12-29 14:33:46

OG: 1.117  
FG: 1.023  
ABV: 12.3 %  
IBU: 25  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.300	43.1
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.300	43.1
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.500	4.1
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.500	4.1
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	1.6
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	1.6
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.150	1.2
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.150	1.2
		<u>12.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	17.9	22	60
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	3.2	12	15
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	2.4	12	10
Target	-	Aromatui (virimui)	10.3	1.3	<u>12</u>	5
					58	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

## Pastabos

BREW MONK STEPS:

24 L VANDENS

- 60° 30 min – salyklai
- 70° 15 min
- 78° 45 min (kol ištekinsiu) – 4+5 litrai 80° vandens
- 100° 90 min
- 60 min (HOP1)
- 15 min (HOP2)
- 10 min (HOP3)
- 5 min (HOP4)